

MEMASAK, MENGACAU

Ezy Cooker dihasil penyelidik UPM memudahkan pengusaha IKS memproses makanan



INOVASI

Oleh Mohamad Hussin
mohamad_hussin@
hmetro.com.my

Malaysia terkenal dengan pelbagai jenis sos sama ada manis, masin atau pedas yang digunakan untuk mencecah bersama keropok lekor, cakoi, cucur atau kuah rojak yang dimasak bersama buah-buahan.

Selain itu, masyarakat kita terkenal juga dengan jem buah-buahan tempatan seperti nanas, nangka dan Rambutan.

Bagaimanapun, cara pembuatan sos, kuah rojak, jem dan dodol memerlukan ketekunan terutama ketika proses mengacau bagi memastikan ia sekata dan tidak melekat pada dasar periuk.

Menyedari kesukaran ini, Penyelidik Jabatan Kejuruteraan Proses dan Makanan, Fakulti Keju-

ruteraan, Universiti Putra Malaysia (UPM) Prof Madya Dr Rosnah Shamsudin dengan dibantu pelajarinya Azlan Atiman menghasilkan inovasi periuk memasak yang diberi nama Ezy Cooker.

Beliau berkata, Ezy Cooker dihasilkan bagi memudahkan proses masakan terutama dalam kapasiti yang banyak khususnya bagi membantu usahawan.

"Ezy Cooker sebuah mesin pelbagai fungsi yang boleh memasak pelbagai jenis sos, masakan pekat seperti jem, kaya, dodol, bubur, pes masakan dan masakan cair seperti jus minuman, kordial dan sebagainya.

"Ia direka bentuk untuk kegunaan pengusaha industri kecil dan sederhana (IKS) makanan. Ezy Cooker dikeluarkan dalam pelbagai saiz bergantung kepada keperluan atau kehendak pengusaha," katanya.

Rosnah berkata, ciri istimewa pada Ezy Cooker terbahagi kepada dua fungsi utama, iaitu proses memasak dan mengacau.

"Bahagian memasak

terdiri daripada mangkuk masakan berbentuk silinder dan bahagian pengacau dilengkapi bilah pengacau diubah suai yang direka bentuk untuk memastikan ramuan sekata serta tidak melekat dan berkerak pada dasar periuk.

"Mesin ini dilengkapi panel kawalan seperti pengawal digital suhu masakan serta kelajuan bilah pengacau yang boleh dilaraskan kelajuannya.

"Ezy Cooker direka bentuk supaya mudah dibersihkan dan diselenggara. Ia juga mudah alih mengikut kesesuaian pengguna," katanya.

Menurutnya, reka bentuk dan ciri khas pada Ezy Cooker membolehkan ia menjimatkan tenaga, masa dan kos operasi.

Inovasi itu pernah memenangi Anugerah Emas British Invention Show (BIS) 2009 di London dan Malaysia Innovative Product Award (MIPA) sempena International Invention and Innovation Exhibition (ITEX) 2008 di Kuala Lumpur.

ROSNAH menunjukkan Ezy Cooker.



ROSNAH bersama pelajarinya menunjukkan cara menggunakan Ezy Cooker.

Info



- Pengacauan secara automatik.
- Pengawal suhu memasak secara digital.
- Produk dikeluarkan melalui injap khas.
- Mempunyai reka bentuk khas dalam mengawal kehilangan haba.
- Mudah alih
- Mudah dikendali dan diselenggarakan
- Mudah dibersihkan
- Jimat masa, tenaga dan kos
- Menggunakan kuasa elektrik atau gas



DIARI AGRO

● **Selangor Agrofest 2015**
Tarikh: 17 hingga 20 Disember 2015
Tempat: Stadium Kuala Selangor

● **Pasar Komuniti dan Karavan (PAKAR)**
Tarikh: Setiap Selasa dan Khamis
Jam: 4 petang hingga 10 malam
Tempat: Jengka, Pahang

● **Laman Perikanan MAEPS, Serdang**
Tarikh: April hingga Disember 2015
Hari: Rabu, Khamis, Sabtu dan Ahad

Jam: 10 pagi hingga 4 petang
Penganjur: Jabatan Perikanan

● **Pasar Rabu**
Tarikh: Setiap Rabu
Tempat: Taman Pertanian Jubli Perak Sultan Haji Ahmad Shah (SHAS), Indera Mahkota, Kuantan, Pahang.
Jam: 10 pagi hingga 2 petang

● **Pasar Tani Mega FAMA**
Tarikh: Setiap Ahad
Tempat: Pusat Transformasi Bandar (UTC) Kuantan, Pahang
Jam: 7 pagi hingga 2 petang

Untuk hebahan aktiviti @ program agro, anda boleh e-mel kepada rencana@mediaprima.com.my atau mohamad_hussin@hmetro.com.my